VORWERK

Lo mejor de nosotros para su familia

Manual de Instrucciones

Thermomix TM 31

Consérvelo para futuras consultas

Thermomix

Índice

Notas para su seguridad 5
Caracteristicas técnicas 8
Introducción/Servicio postventa 9

Su Thermomix TM 31 10

Antes de empezar 12
Cómo introducir el vaso correctamente 12
Cómo quitar el juego de cuchillas 13
Cómo colocar el juego de cuchillas correctamente 14

Accesorios 15
Vaso, base del vaso 15
Tapa, cubilete 16
Cestillo 17
Espátula 18
Mariposa (accesorio mezclador) 19
VAROMA 20
Cómo combinar las partes del VAROMA 20
Cómo utilizar correctamente el VAROMA 21
Trabajo con el VAROMA 24

Trabajando con el Thermomix TM 31 25
Puesta en marcha del Thermomix TM 31 25
Explicación de los símbolos en el panel de control 26
Pantalla digital multifunciones 27
Pesar y sumar el peso con el botón de tara 27
Más información importante relativa a la balanza 28
Botones de tiempo y pantalla de tiempo 29
Ajuste del tiempo programado 30
Botones e indicadores luminosos de temperatura 30

Indicador de temperatura remanente . . . 31
Inicio progresivo . . . 31
Ajuste suave del calentamiento . . . 31
Fijación de la temperatura VAROMA . . . 32
Selector de velocidad . . . 32
Mezcla lenta (cuchara) . . . 32
Trocear / Triturar . . . 32
Mezclar / Hacer puré . . . 32
Botón turbo . . . 33
Función giro a la derecha / Giro a la izquierda . . . 34
Función espiga (amasados) . . . 34

Cosas a recordar . . . 35
Estado de reposo . . . 35
Protección electrónica del motor . . . 35
Primera utilización y altas cargas . . . 35

Limpieza . . . 36
Cómo limpiar el vaso y su tapa . . . 36
Cómo limpiar el juego de cuchillas . . . 37
Cómo limpiar el VAROMA . . . 37
Cómo limpiar la unidad central . . . 38
Información adicional sobre limpieza . . . 38

Notas para sus propias recetas . . . 39
Fallos durante el funcionamiento . . . 40
Regulaciones legales . . . 41
Garantía . . . 42
Delegaciones / Servicios técnicos . . . 43

Notas para su seguridad

El Thermomix TM 31 está destinado para el uso doméstico (y otros usos similares, p.ej. en hoteles y restaurantes). Cumple con las normas de seguridad más avanzadas. Para su propia seguridad, lea este manual de instrucciones cuidadosamente antes de usar el Thermomix TM 31 por primera vez, y asegúrese de tomar nota de lo que a continuación sigue.

Guarde el manual de instrucciones como referencia para el futuro. Este manual de instrucciones es parte del Thermomix TM 31, por lo tanto, incluya siempre este manual de instrucciones cuando una tercera persona utilice la máquina.

El Thermomix TM 31 no está destinado para que lo utilicen personas (incluyendo niños) con capacidad física, mental o sensorial reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, a menos que se les supervise o instruya referente al uso de la máquina por una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser vigilados para que no jueguen con la máquina.

El Thermomix TM 31 cumple con todos los estándares de seguridad del país en el que ha sido vendido por un distribuidor Vorwerk autorizado. En caso de que el Thermomix TM 31 se utilice en otro país, no podemos garantizar que cumpla con los estándares de seguridad correspondientes. Por este motivo, Vorwerk no asume ninguna responsabilidad en caso de daños producidos como consecuencia de un uso en otro país.

Peligro de descarga eléctrica

- Desconecte la máquina de la toma de corriente antes de limpiarla y si no va a utilizarse durante un espacio de tiempo prolongado.
- No sumerja el Thermomix TM 31 en agua ni utilice demasiada agua para limpiarlo. Límpielo sólo con un paño húmedo. No permita que entre agua ni suciedad dentro de la carcasa.
- Inspeccione regularmente su máquina y sus accesorios, incluyendo el vaso y el cable de conexión, para detectar posibles daños. Las piezas dañadas pueden suponer un peligro. Si descubre algún daño no utilice la máquina y contacte con el servicio de atención al cliente de Vorwerk o con un servicio técnico autorizado.
- El Thermomix TM 31 sólo puede ser reparado por los servicios técnicos propios de Vorwerk (delegaciones) o en servicios externos autorizados por Vorwerk. Esto también es aplicable en el caso de daño en el cable de conexión, que sólo puede ser reemplazado en los servicios técnicos propios de Vorwerk (delegaciones). Las reparaciones inadecuadas o el manejo inexperto pueden dar lugar a serios riesgos para el usuario.

Peligro de lesiones por las cuchillas de las aspas

- No toque las cuchillas, están muy afiladas. Puede tocar la parte superior del conjunto para montarlas o desmontarlas del vaso.

Peligro de quemarse por la salpicadura de algún alimento caliente

- No ponga más de 2 litros de ingredientes dentro del vaso.
- Fíjese en las marcas de nivel de llenado del vaso.
- Use el Thermomix TM 31 sólo con la junta de

estanqueidad de la tapa del vaso limpia y correctamente colocada. Revise periódicamente la junta de estanqueidad para comprobar que no presenta daños. Si presenta daños o se producen fugas, cambie la junta de estanqueidad inmediatamente, como mínimo cada 2 años.

- No abra la tapa del vaso hasta que los alimentos procesados se hayan detenido. Ello es especialmente importante si se aplican velocidades elevadas superiores a la velocidad 5.
- No intente abrir la tapa del vaso forzándola. Abra la tapa del vaso sólo cuando el selector de velocidad esté dirigido a la posición de abrir tapa.
- Nunca utilice la opción Turbo ni incremente bruscamente la velocidad cuando esté cocinando algo que no haya sido calentado en el Thermomix TM 31.
- Tenga cuidado con las pequeñas gotas de comida caliente que puedan salir salpicadas al abrir la tapa del vaso. Coloque el cubilete correctamente en la abertura dejándolo en su lugar, especialmente al procesar alimentos calientes (p. ej. mermelada, sopa) a velocidad media (3–6) o alta (7–10, Turbo).
- Al procesar alimentos calientes (a temperaturas superiores a 60 °C), no toque el cubilete ni pulse el botón Turbo.
- No use la temperatura VAROMA para calentar o cocinar grandes cantidades de comida.
- Utilice únicamente velocidades bajas (/ 2) cuando seleccione temperatura VAROMA. Velocidades más altas pueden hacer que la comida salpique o rebose.
- Asegúrese de poner el Thermomix TM 31 sobre una superficie limpia, sólida, uniforme y que no irradie calor, sobre todo cuando utilice el VAROMA.
- Fíjese en la correcta colocación del VAROMA sobre la tapa del vaso.

Peligro de quemaduras por el vapor y el agua caliente condensada

- Tenga cuidado con los escapes de vapor caliente por los lados y por la parte superior de la tapa del VAROMA durante su utilización.
- Sólo toque las asas a ambos lados del VAROMA.
- Nunca utilice el VAROMA sin tapa.
- Sujete la tapa del VAROMA de forma que el vapor o las gotas de agua condensada no puedan tocarle cuando la retire.
- Tenga cuidado con el vapor caliente que seguirá saliendo por el bocal de la tapa del vaso al quitar el VAROMA.
- Mantenga a los niños alejados del Thermomix TM 31 cuando utilice el VAROMA y prevéngales del peligro del vapor caliente y del agua caliente condensada.
- Asegúrese de que el bocal de la tapa del vaso y las pequeñas ranuras del VAROMA no están obstruidas. De lo contrario podría haber un escape descontrolado de vapor.

Peligro de lesiones por contacto con piezas calientes

- Mantenga la máquina siempre fuera del alcance de los niños y adviértales que el vaso y el VAROMA se calentarán.

Peligro de lesiones por escape de comida

- Sujete el cubilete firmemente mientras utiliza el Thermomix TM 31 a velocidades media (3–6) y altas (7–10) o cuando presione el botón de turbo para picar o triturar comida fría.

Peligro de lesiones por el uso de material o utensilios inadecuados

- Sólo utilice las piezas proporcionadas con el Thermomix TM 31 (páginas 10 –11) o las piezas de recambio originales de Vorwerk Thermomix.
- Nunca utilice el Thermomix TM 31 en combinación con piezas o material no proporcionado por Vorwerk Thermomix.
- Sólo utilice el cubilete para cerrar el bocal de la tapa del vaso. No cubra la tapa del vaso con toallas ni objetos similares.
- Sólo utilice la espátula con el disco de seguridad para remover la comida dentro del vaso. Nunca utilice otros utensilios como cucharas, o cualquier otro tipo de utensilio para remover. Pueden engancharse en las cuchillas y, como consecuencia, podrían provocar lesiones.
- Bloquee la tapa del vaso antes de introducir la espátula por el bocal de la tapa del vaso.

Daños materiales

El Thermomix TM 31 se puede mover

- Coloque su Thermomix TM 31 sobre una superficie limpia, sólida, uniforme y que no irradie calor de modo que no resbale. Mantenga el Thermomix TM 31 a una distancia suficiente del borde de la superficie para evitar que el se caiga. Cuando prepare masas o pique alimentos, puede surgir un cierto balanceo en el vaso que, bajo ciertas circunstancias, puede hacer que toda la máquina se mueva. Por lo tanto, no deje la máquina desatendida mientras está funcionando, ya que podría caerse al suelo.

Peligro de daños

- **Por vapor caliente:** Asegúrese de que hay una distancia suficiente por encima y alrededor del VAROMA y del Thermomix TM 31 (muebles aéreos, estantes …) para evitar daños por el vapor caliente que pudiera salir.
- **Por una fuente de calor externa:** Mantenga una distancia suficiente entre el Thermomix TM 31 y fuentes de calor externas tales como radiadores, placas calientes, hornos, etc.
  No coloque el Thermomix ni el cable de conexión del mismo sobre ninguna fuente de calor (p.ej. placas calientes, elementos de cocción, cocina u horno), ya que podrían ponerse en marcha imprevistamente y causar daños en la máquina.
- **Por derrame de alimentos:** Asegúrese de que la junta de estanqueidad del juego de cuchillas está bien colocada al montarlas. Si no se pone la junta de estanqueidad, el contenido del vaso puede salirse y dañar el Thermomix TM 31.
- **Por insuficiente ventilación del Thermomix TM 31:** Asegúrese de que las aberturas de ventilación a ambos lados de la máquina estén siempre libres de salpicaduras de grasa, restos de comida o restos similares y que estén sin cubrir. En caso contrario,la máquina podría dañarse.
- **En caso de uso inadecuado:** Utilice el Thermomix TM 31 con corriente alterna y conecta do a una instalación eléctrica correctamente realizada por un técnico especializado. El voltaje y la frecuencia de la instalación eléctrica deben coincidir con los indicados en la placa de características que se encuentra en la base de la unidad central.

Características técnicas

Símbolo de conformidad/ Marca de conformidad	
Motor	Motor Vorwerk de reluctancia, libre de mantenimiento, con potencia nominal de 500 vatios. Velocidad continuamente ajustable entre 100 y 10.200 revoluciones por minuto (mezcla suave de 40 revoluciones/minuto). Ajuste especial de la velocidad (en función alternante) para la preparación de masas. Protección electrónica del motor para evitar las sobrecargas.
Sistema de calentamiento	1.000 vatios de consumo eléctrico. Con protección contra el sobrecalentamiento.
Balanza integrada	Rango de medición de entre 5 a 100 g en incrementos de a 5 g; de entre 100 a 2.000 g en incrementos de a 10 g (hasta un máximo de 6 kg.).
Unidad Central	Plástico de alta calidad.
Vaso	Acero inoxidable con sistema de calentamiento y sensor integrado de temperatura. Capacidad máxima de 2 litros.
Conexión eléctrica	Sólo para una tensión de 220 … 240 ~ voltios y 50/60 Hz. Consumo eléctrico máximo de 1.500 vatios. Cable conductor enrollable de 1 metro de longitud.

Dimensiones y peso del Thermomix 31

(Excluyendo el VAROMA)			
	Largo	30,0	cm
	Ancho	28,5	cm
	Fondo	28,5	cm
	Peso	6,3	kg
Varoma	Largo	11,8	cm
	Ancho	38,5	cm
	Fondo	27,5	cm
	Peso	0,8	kg

Introducción

Estimada/o cliente,

¡Felicidades! Usted ha escogido el nuevo Thermomix TM 31.

Durante una demostración del Thermomix TM 31, usted experimentó y saboreó todos los beneficios del Thermomix con los cinco sentidos. Una presentadora de Thermomix con experiencia le ayudó a optimizar el uso de todas las funciones posibles para sus necesidades individuales.

Seguramente ahora usted está impaciente por comenzar a beneficiarse de su propio Thermomix. La preparación de alimentos sabrosos y saludables se vuelve rápida y fácil.
Cocinar con Thermomix le ahorra tiempo para realizar otras actividades.

Paso a paso, el manual de instrucciones le familiarizará a usted con su nuevo Thermomix. Léalo cuidadosamente, por favor. Con cada paso usted sentirá que, en el diseño de este producto, hemos tenido en cuenta su interés y sus necesidades.

El diseño fácil de seguir, paso por paso, de nuestras recetas, le permitirá preparar todas las comidas y platos sin grandes conocimientos.

¡Le deseamos a usted, a su familia y a sus amigos que disfruten muchísimo de su Thermomix!

Vorwerk Thermomix

Servicio postventa

Si tiene preguntas o dificultades no dude en ponerse en contacto con:

Su presentadora Thermomix TM 31:

Nombre _____
Teléfono _____
Telefax _____
Móvil _____
Email _____

Servicio de asistencia técnica Thermomix:
ver página 43

Datos de la empresa para el contacto
Vorwerk España, M.S.L., S.L.
Avda. Arroyo del Santo, 7
28042 Madrid
España
Teléfono: +34 91 728 3600
Web: www.vorwerk.es
Servicio atención al cliente: 902 333 350

www.thermomix.es

El manual de instrucciones está disponible en otros idiomas en www.thermomix.com

Versión: 20101102/230

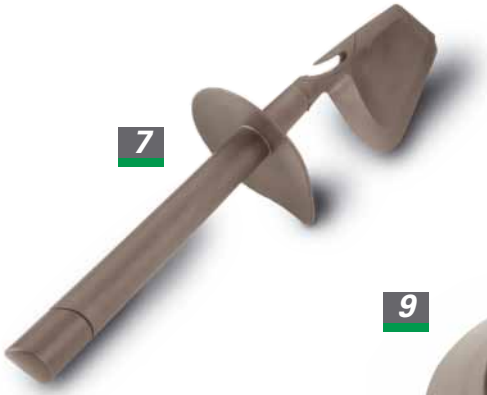
Su Thermomix TM 31

Al desembalar su Thermomix TM 31, compruebe que todos los componentes han sido incluidos. Éstos son:

- El Thermomix TM 31 con vaso y tapa
- Cestillo
- Accesorio mezclador (mariposa)
- Cubilete
- Espátula
- Libro de recetas
- Manual de instrucciones
- VAROMA (recipiente, tapa y bandeja interior)

1 Unidad central
2 Vaso
3 Base del vaso
4 Juego de cuchillas
5 Junta de estanqueidad de las cuchillas
6 Cestillo
7 Espátula con disco de seguridad
8 Cubilete
9 Tapa del vaso
10 Junta de estanqueidad de la tapa del vaso
11 Mariposa (accesorio mezclador)

VAROMA
12 Recipiente VAROMA
13 Bandeja interior VAROMA
14 Tapa VAROMA



Antes de empezar

¡Le felicitamos por haber adquirido el Thermomix TM 31!

Antes de usar su Thermomix TM 31 por primera vez, le recomendamos que participe en una demostración con uno de nuestros presentadores Thermomix calificados. Familiarícese con el Thermomix TM 31 utilizándolo a menudo.

Antes de empezar

Asegúrese que coloca su Thermomix TM 31 sobre una superficie sólida y lisa de tal forma que no resbale, manteniendo una distancia lateral y superior suficiente de los bordes. Mantenga su Thermomix TM 31 en un sitio fijo de su cocina para facilitar su funcionamiento. Limpie su Thermomix TM 31 minuciosamente antes del primer uso. Siga las instrucciones en el capítulo sobre limpieza (pág. 31)

Cómo introducir el vaso correctamente

Antes de insertar el vaso, asegúrese de que el selector de velocidad está en la posición 1. Introduzca el vaso con el asa apuntando hacia usted y presione suavemente hasta que encaje en la posición 2.
El vaso ha sido introducido correctamente si su asa apunta hacia delante, como se muestra en la ilustración 2, y si está seguro en la unidad central.
Para cerrar el vaso correctamente, presione la tapa del vaso verticalmente sobre el vaso 3. La señal debe coincidir con el asa. Luego gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj 4 hasta que haga clic asegurándose de que ha llegado al tope.
Gire el selector de velocidad a la posición de tapa cerrada; de lo contrario no se puede poner en marcha el Thermomix TM 31.

⚠ ATENCIÓN

Peligro de quemarse si salta comida caliente
No intente abrir la tapa del vaso forzándola. Abra la tapa del vaso sólo cuando el selector de velocidad esté dirigido a la posición de abrir tapa.

1

2

3

4

Cómo quitar el juego de cuchillas
Para quitar el juego de cuchillas: sujete el vaso con una mano y, con la otra, gire la base del vaso 30 grados en el sentido de las agujas del reloj y tire de la base del vaso hacia abajo *5*.
Sujete el juego de cuchillas con cuidado por la parte de arriba y extráigalo junto con su junta de estanqueidad *6*.

⚠ ATENCIÓN

Peligro de lesiones por el filo de las cuchillas
No toque los filos de las cuchillas, están muy afiladas. Toque sólo la parte de arriba del juego de cuchillas para quitarlas o ponerlas.

Importante:
Tome precauciones para evitar que el juego de cuchillas se caiga accidentalmente.

5

6

Cómo colocar las cuchillas correctamente
Para volver a insertar el juego de cuchillas, siga los pasos de "desmontaje" en orden inverso.

Vuelva a colocar el juego de cuchillas en el vaso **1** introduciéndolo en la apertura en el fondo del vaso **2**. ¡Tenga cuidado de no cortase!

AVISO

Riesgo de daños en caso de que la comida se salga
Antes de insertar el juego de cuchillas asegúrese que la junta de estanqueidad esté correctamente puesta en el juego de cuchillas. Si la junta no está bien puesta, los alimentos que han de ser mezclados o cocinados se pueden filtrar y dañar la unidad central.

Vuelva a ajustar la base del vaso en el juego de cuchillas desde abajo. Para ello, introduzca el juego de cuchillas por la apertura del vaso con una mano. Con la otra mano, sujete el vaso y gire (simultáneamente) la base 30 grados en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que encaje **3**.

1

2

3

Accesorios

Antes de empezar a utilizar su Thermomix TM 31 nos gustaría presentarle sus accesorios más detalladamente.
Todos ellos son pruebas de un diseño bien pensando. Cada una de las partes ha sido diseñada de manera inteligente y tiene diferentes funciones.

Vaso
En la parte interior y exterior del vaso hay marcas que indican los niveles de llenado *4*.
Cada marca corresponde a 0,5 litros. El vaso tiene una capacidad máxima de 2 litros *5*.

⚠ ATENCIÓN

Peligro de quemaduras si salpica la comida
- Nunca ponga en el vaso más de 2 litros de alimentos
- Observe las marcas de nivel dentro del vaso

Base del vaso
La base del vaso *6* sirve para fijar o aflojar el juego de cuchillas dentro del vaso. El vaso completo puede colocarse sobre cualquier superficie de trabajo. No hay necesidad de colocar un salvamantel debajo del vaso.

Importante:
Es necesario girar la base del vaso hasta que llegue al tope y enganche para que la base encaje correctamente. De lo contrario, otras partes del Thermomix se pueden dañar.

4

5

6

Tapa

La tapa del vaso se utiliza para cerrarlo. Por motivos de seguridad, su Thermomix TM 31 no empezará a funcionar si la tapa no ha sido puesta y cerrada correctamente. Nunca intente abrirla forzándola si está cerrada.

Asegúrese de insertar correctamente la junta de estanqueidad de la tapa. Coloque la tapa invertidamente sobre la encimera y acople la junta sobre la tapa, presionándola para que encaje en las tres pestañas, después de lo cual se escuchará un "clic" **1**. La junta impide que los líquidos o los alimentos que han de ser cocinados se escapen por el espacio entre la tapa y el vaso.

⚠ ATENCIÓN

Peligro de quemarse si salta comida caliente

Utilice el Thermomix TM 31 sólo con la junta de estanqueidad limpia y bien encajada en la tapa del vaso. Revise la junta de estanqueidad periódicamente. Si se observan daños o se producen fugas, cámbiela inmediatamente, como mínimo cada 2 años.

Cuando limpie la tapa del vaso, limpie también la junta de estanqueidad por separado.

Cubilete

⚠ ATENCIÓN

Peligro de quemarse si salta comida caliente

- Tenga cuidado con las pequeñas gotas de comida caliente que puedan salir salpicadas al abrir la tapa del vaso. Coloque el cubilete correctamente en la abertura dejándolo en su lugar especialmente al procesar alimentos calientes (p. ej. mermelada, sopa) a velocidad media (3 – 6) o alta (7 –10, Turbo).
- No cubra la tapa del vaso con toallas ni objetos similares.

1

2

El cubilete es un artículo que tiene una multitud de funciones: es el tapón del bocal de la tapa y sirve para impedir que se pierda calor y que se escapen los alimentos que han de ser mezclados o cocinados.

El cubilete se puede usar para medir ingredientes. Lleno hasta el borde, contiene 100 mililitros de agua y hasta la mitad (la muesca del medio) 50 ml de agua.

Coloque el cubilete en el bocal de la tapa con el fondo abierto hacia arriba **2**.
Sólo cuando vaya a usar el accesorio mezclador (mariposa): coloque el cubilete con el fondo abierto hacia abajo.

Si desea agregar un poco de líquido no hay necesidad de quitar la tapa. Simplemente vierta el líquido sobre la tapa y éste irá entrando gradualmente en el vaso.

Para agregar ingredientes por el bocal de la tapa, levante el cubilete para introducirlos en el vaso.

Cestillo
El cestillo del Thermomix TM 31 esta fabricado con un plástico de alta calidad. Igual que el cubilete, el cestillo es un artículo con funciones múltiples:

- Sirve para colar los zumos de frutas y de vegetales. Corte y haga puré con los ingredientes en la Thermomix TM 31, luego introduzca el cestillo y utilícelo como colador cuando vierta el zumo. Cuando realice esta operación, use la espátula para sostener el cestillo **3**.

- Los alimentos blandos, como las albóndigas de carne o de pescado, cuya preparación no puede ser realizada completamente en el vaso, deben ser colocados en el cestillo donde se podrán guisar.

- Para preparar platos adicionaless (por ej. arroz, patatas)

Retirar el cestillo no requiere ningún esfuerzo: Coloque el gancho de la espátula en la muesca del cestillo **4** y levántelo **5**. Retire la espátula en cualquier momento.

- Los pies en la base del cestillo **6** permiten que se escurran los jugos de los alimentos.

- En caso de que se requiera reducir el líquido de algunos alimentos (por ej. la salsa de tomate) utilice el cestillo como cobertura encima de la tapa **7** en vez del cubilete.

3

4

5

6

7

Espátula
La espátula 1 es otro ejemplo del inteligente diseño del Thermomix.

- La espátula del Thermomix TM 31 es el único instrumento que usted necesita para mezclar o remover los ingredientes en el vaso. Empújela desde arriba introduciéndola en el vaso a través del bocal de la tapa 2. El disco de seguridad impide que la espátula sea atrapada por las cuchillas. Lo cual significa que usted puede usar la espátula mientras el Thermomix esté cortando, cocinando o hirviendo a fuego lento.

- Utilice la espátula para extraer todos los ingredientes del vaso. La punta de la espátula ha sido diseñada para que encaje perfectamente entre el juego de cuchillas y la pared del vaso.

- El disco de seguridad de la espátula ha sido especialmente diseñado para evitar que ruede por la encimera.

- Cuando cuele los zumos de frutas o de vegetales, utilice la espátula para sostener el cestillo en su lugar.

1

2

- Con la espátula se puede levantar el cestillo sin ningún esfuerzo (véase pág. 17, foto 4).

⚠ ATENCIÓN

Peligro de daños por el uso de utensilios inadecuados
- Utilice únicamente la espátula con el disco de seguridad (incluida con el Thermomix TM 31) para remover la comida del vaso.
- Cierre la tapa del vaso antes de insertar la espátula por el bocal de la tapa
- Nunca use otros utensilios como cucharas, cucharas de cocina, o cualquier otro utensilio, para remover. Estos utensilios podrían engancharse en las cuchillas provocando graves lesiones además de dañar el Thermomix TM 31.

Mariposa (accesorio mezclador)

- La mariposa **3** (aquí colocada sobre el juego de cuchillas **4**) le ayudará a lograr los mejores resultados cuando vaya a batir nata o clara de huevo. Es también el utensilio ideal para la preparación de postres cremosos o mezclas con crema.

- Durante la preparación de postres o salsas o para calentar leche, la mariposa se encarga de remover constantemente los ingredientes, lo cual previene que los alimentos se peguen al interior del vaso.

Es fácil insertar y quitar la mariposa: introdúzcala como se muestra en la foto **5**. La parte de arriba, con su forma redondeada, facilita estas operaciones.

Para retirar la mariposa, agarre la parte de arriba y despréndala girándola en ambas direcciones y tirando hacia arriba.

⚠ ATENCIÓN

- Sólo ponga la velocidad en marcha después de haber colocado la mariposa en su lugar.
- No seleccione una velocidad superior a 4 cuando trabaje con la mariposa.
- Nunca utilice la espátula con la mariposa.
- No agregue ingredientes que puedan dañar o bloquear la mariposa cuando las cuchillas estén en funcionamiento y la mariposa esté ajustada.

3

4

5

1

2

3

VAROMA

La unidad VAROMA 1 consiste en tres partes 2:

- Recipiente VAROMA (parta inferior)
- Bandeja interior VAROMA (parte central)
- Tapa del VAROMA (parte superior)

Todas las piezas están realizadas de plástico de alta calidad apto para el contacto con alimentos.

AVISO

- Guarde siempre el VAROMA con su tapa cerrada 1.
- Sólo utilice el VAROMA con el Thermomix TM 31 (no es apropiado para microondas, horno u otros dispositivos).

Cómo combinar las partes del VAROMA

Usted puede utilizar su VAROMA en cualquiera de las siguientes 2 combinaciones:

Combinación 1:

Recipiente VAROMA más la bandeja VAROMA y su tapa 2. Utilice esta combinación para cocinar diferentes platos, como por ejemplo verduras con carne o pescado, o una cantidad mayor del mismo alimento, por ejemplo dumplings.

Combinación 2:

Recipiente VAROMA más la tapa VAROMA 3. Utilice esta combinación para cocinar grandes cantidades del mismo alimento, como por ejemplo verduras patatas o piezas grandes de carne o salchichas.

⚠ ATENCIÓN

Peligro de quemarse por vapor caliente y agua caliente condensada

Nunca utilice el VAROMA sin tapa.

Importante:

Si la tapa no está bien colocada, el vapor se escapará y los alimentos en el VAROMA no se cocinarán debidamente.

4

5

Cómo utilizar correctamente el VAROMA
Su VAROMA es un accesorio diseñado para el Thermomix TM31 y sólo se puede utilizar con el. Antes de empezar a cocinar al vapor con el VAROMA, es necesario que usted instale correctamente su Thermomix:

Paso 1: Instale el Thermomix TM31

Coloque el vaso en su lugar. Llene el vaso del Thermomix TM 31 con al menos 0,5 litros (500 gr.) de agua para una cocción al vapor de 30 minutos. Si cocina al vapor con el cestillo, inserte el cestillo con los ingredientes en su interior, como por ejemplo patatas o arroz. Cierre el vaso con la tapa.

Para mayor sabor, puede utilizar un caldo vegetal una mezcla de agua y vino en lugar de sólo agua.

Paso 2: Llene el VAROMA

Coloque la tapa del VAROMA sobre la superficie **4** y coloque el recipiente VAROMA encima -encaja perfectamente en la ranura.
Ahora puede llenar libremente el recipiente VAROMA con los ingredientes **5**. Controle que algunas ranuras quedan sin tapar de modo que el vapor pueda salir. A medida que llene el VAROMA, ponga los alimentos que requieran mayor tiempo en cocinarse en la parte de abajo y la que tarde menos en cocinarse en la parte de arriba. La tapa del VAROMA colocada debajo del recipiente VAROMA evitará que el líquido de las verduras lavadas, frutas maduras, carne cruda o pescado, moje la encimera

⚠ ATENCIÓN

Peligro de quemarse con el vapor caliente y con el agua caliente condensada
- Asegúrese que el bocal de la tapa del vaso y las ranuras del recipiente VAROMA estén libres, de lo contrario podría haber un escape incontrolado de vapor
- Fíjese que el VAROMA está en la posición correcta sobre el vaso y la máquina

Cuando utilice la bandeja del VAROMA, colóquela dentro del recipiente VAROMA. Asegúrese de que la bandeja del VAROMA esté colocada sin ser forzada y de manera correcta. Después ponga los alimentos dentro de la misma **1**.
Coloque el VAROMA derecho en su posición sobre la tapa del vaso cerrado (sin el cubilete), de forma que se asiente bien **2**.
Ponga la tapa del VAROMA encima. Debe ser colocada de manera suave y sin forzarla de forma que el VAROMA quede bien sellado y no permita ningún escape de vapor.

Importante:
Nunca deje el cubilete en la tapa del vaso cuando utilice el VAROMA. Si la tapa del VAROMA no está correctamente colocada, el vapor del interior puede ser insuficiente para cocinar. Esto retrasará el proceso de cocción.

⚠ ATENCIÓN

Peligro de quemarse por vapor caliente o por agua condensada caliente

- Tenga cuidado con los escapes de vapor caliente por los lados y por la parte superior de la tapa del VAROMA mientras esté en funcionamiento
- Mantenga a los niños lejos del Thermomix TM 31 cuando utilice el VAROMA y avíseles del peligro del vapor caliente y agua caliente condensada.

Peligro de quemarse por salpicadura de comida caliente

- Utilice solamente velocidades bajas cuando (🜂/2) cuando seleccione temperatura VAROMA. Las velocidades altas pueden hacer que la comida caliente salpique o que rebose.

1

2

3

Paso 3: Cocinando al vapor con su VAROMA **3**

Todo lo que necesita hacer es seleccionar el tiempo y temperatura VAROMA en el panel de control. El proceso de cocción empieza cuando se activa el selector de velocidad a velocidad baja (de velocidad 𝅘𝅥 a velocidad 2). El temporizador se pone en marcha. El agua o líquido en el vaso hierve hasta más de 100 °C, lo que genera vapor. El vapor sale a través del bocal de la tapa del Thermomix TM31 y pasa a la unidad VAROMA. Los alimentos se cocinan lenta y suavemente en el vapor caliente.

⚠ ATENCIÓN

Peligro de quemarse por vapor caliente y agua caliente condensada

- Toque sólo las asas a ambos lados del VAROMA
- Sujete la tapa del VAROMA de forma que el vapor o las gotas de agua caliente no entren en contacto con usted cuando la quite.
- Tenga cuidado con el vapor que seguirá saliendo tras la apertura de la tapa del vaso cuando quite todo el VAROMA.

4

Si usted quiere comprobar si los alimentos están ya cocinados o no, gire el selector de velocidad hasta la posición de vaso cerrado o de vaso abierto (⊐ / ⊐).
Para abrir el VAROMA, incline ligeramente la tapa del VAROMA cuidadosamente hacia el frente de manera que el vapor puede salir por la parte de atrás **4**. Tenga cuidado de sujetar la tapa del VAROMA sobre el recipiente y la bandeja VAROMA de forma que pueda dejar caer las gotas de vapor condensado dentro. Después, quite cuidadosamente la tapa del VAROMA y colóquela boca arriba sobre la encimera. Levante el recipiente VAROMA y la bandeja, y espere algunos segundos para que las gotas de vapor caigan dentro del vaso. Luego coloque el recipiente VAROMA con la bandeja sobre la tapa del VAROMA.

Trabajo con el VAROMA
La descripción explica lo fácil que es usar el VAROMA.
Tenga en cuenta, por favor, las siguientes reglas básicas para la utilización del VAROMA:

- Ponga suficiente agua en el vaso.

Importante:
30 minutos de cocción requieren 1/2 litro (500 gr.) de agua, por cada 15 minutos adicionales ponga 250 gr. adicionales de agua.

- La parte inferior del VAROMA y la bandeja interior han sido diseñadas con pequeñas ranuras para garantizar que el vapor se distribuya homogéneamente en el VAROMA. Coloque los alimentos de tal manera que algunas ranuras queden "libres". Para ello, basta simplemente con colocar los alimentos "holgadamente".

- Usted puede cocinar alimentos de diferentes consistencias y grados de dureza. Coloque los alimentos que requieren más tiempo de cocción en la parte inferior y los que necesitan menos en la superior. Por ejemplo, verduras en el recipiente VAROMA y pescado en la bandeja VAROMA.

- Las verduras se cocinarán homogéneamente si las corta en trozos de tamaño similar. Los tiempos de cocción propuestos son aproximados, ya que el tiempo para la cocción depende de la calidad, madurez y tamaño del alimento, así como de sus gustos personales.

- Engrase el recipiente y la bandeja VAROMA para asegurarse que los ingredientes tales como la carne, pescado o masa no se pegen.

- No espese las salsas y sopas hasta después de cocidas. Los espesantes pueden impedir la formación regular de vapor en el vaso y retrasar todo el proceso de cocción.

- También puede poner la tapa del VAROMA del revés sobre la encimera y utilizarla para recoger agua del recipiente y la bandeja VAROMA **1**. También puede utilizarse como bandeja para servir comida directamente del VAROMA.

1

Trabajando con el Thermomix TM 31

AVISO

El Thermomix TM 31 se puede mover
Coloque su Thermomix TM 31 sobre una superficie limpia, sólida, uniforme y que no irradie calor de modo que no resbale. Mantenga una distancia prudente del borde para evitar que el Thermomix TM 31 se caiga.

Peligro de lesiones por el vapor caliente
Asegúrese que hay una distancia suficiente sobre el Thermomix TM 31 y el VAROMA (alacenas aéreas, estantes …) y alrededor, para evitar daños por el vapor que pueda salir.

Busque un lugar fijo en la cocina para colocar su Thermomix TM 31 desde el principio, a fin de tenerlo siempre listo cuando lo necesite.

Puesta en marcha del Thermomix TM 31
Tire del cable eléctrico suavemente para extraerlo de la unidad central y conéctelo a la red. Se puede seleccionar la cantidad de cable necesaria hasta 1 metro. Si sólo necesita una parte, deje el resto dentro del Thermomix TM31. Asegúrese de que el cable no esté tenso para que la báscula funcione adecuadamente. No coloque la unidad central sobre el cable, porque la báscula no funcionará correctamente si el Thermomix no está bien apoyado. Ahora mismo su Thermomix está listo para funcionar y la pantalla mostrará el modo de tiempo **2**.

La máquina se conecta o se pone en modo reposo presionando este botón ⏻.

Antes de comenzar a utilizar su Thermomix TM 31, tenga en cuenta las siguientes observaciones que harán más fácil su funcionamiento:

Un dispositivo de seguridad impide que el Thermomix TM 31 funcione si el vaso no ha sido colocado correctamente y la tapa no ha sido debidamente cerrada (el selector de velocidad está bloqueado). Asimismo, otro dispositivo de seguridad evita que la tapa se abra cuando el Thermomix esté funcionando.

La báscula electrónica funciona con un rango de temperaturas de entre –20 °C y +50 °C (4 °F y +122 °F). Si el Thermomix se transporta en invierno y la temperatura cae por debajo de –20 °C (–4 °F), espere hasta que su Thermomix TM 31 haya alcanzado la temperatura ambiente antes de trabajar con él. De esta manera, la báscula integrada funcionará perfectamente. Si no va a utilizar el Thermomix TM 31 durante un período prolongado de tiempo, desconéctelo de la red, de la misma manera que lo haría con los otros electrodomésticos (para economizar electricidad, vea también la sección "Estado de reposo", página 35).

2

1

AVISO

Riesgo de daños por insuficiente ventilacion del Thermomix TM 31:
Asegúrese de que las aberturas de ventilación a ambos lados *1* de su máquina no estén cubiertas de gotas de grasa, restos de comida u otros y que no estén tapadas. En caso contrario, la máquina podría sufrir daños.

Explicación de los símbolos en el panel de control

- Botones de selección de tiempo
- Botones de selección de temperatura
- Función de mezcla lenta (cuchara)
- Función amasado (velocidad espiga)
- Botón de tara de la báscula
- Botón de giro a la derecha/ giro a la izquierda
- Vaso cerrado
- Vaso abierto
- Botón de modo inactivo

πPantalla digital multifunciones
En el centro, en la parte de arriba del panel, hay una pantalla digital, la cual proporciona la siguiente información:

- Báscula
- Función de tiempo
- Se ha escogido una operación de giro a la izquierda
- Thermomix en velocidad espiga (amasados)

Los símbolos y se visualizan para indicar si el Thermomix está en función balanza o de tiempo. Las dos últimas funciones también están representadas por sus respectivos símbolos (o).

Pesar y sumar el peso con el botón de tara
La báscula integrada le permite pesar todos los ingredientes directamente en el vaso y en el VAROMA. Por favor, observe los siguientes pasos en secuencia:

Paso 1: Coloque el vaso. La pantalla visualizará el temporizador 00:00 ***2***.

Paso 2: Presione el botón de tara. Espere que se escuche el tono "pip" y la pantalla visualizará las medidas 0.000 ***3*** .

Importante:
Cuando presione el botón de tara, no toque el Thermomix o apoye algo sobre el.

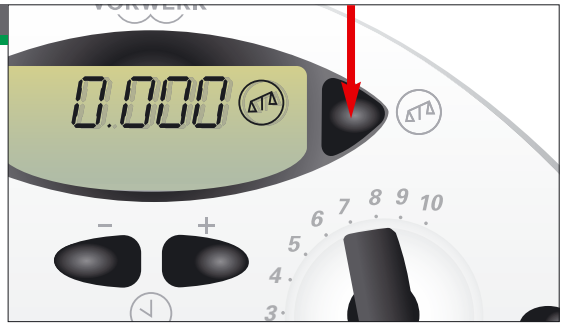
Paso 3: Introduzca el primer ingrediente (2 kg máx.) y verifique la cantidad en la pantalla ***4***.

Paso 4: Si desea agregar más ingredientes, presione nuevamente el botón de tara y agregue el siguiente.

Repita el proceso tantas veces como sea necesario hasta alcanzar su peso máximo (6 kg). La variación hasta 2 kg es de +/–30 g.

2

3



4

Más información importante relativa a la báscula
La función de tara opera entre 5 g y 6,0 kg en pasos de 3 veces 2 kg. Cuando pese y agregue ingredientes con la ayuda de la función de tara, ponga atención porque la báscula necesita dos o tres segundos para mostrar el peso correcto.
Si usted decide retirar un ingrediente del vaso después de haber accionado el botón de tara, la información de la foto **1** aparecerá en la pantalla.

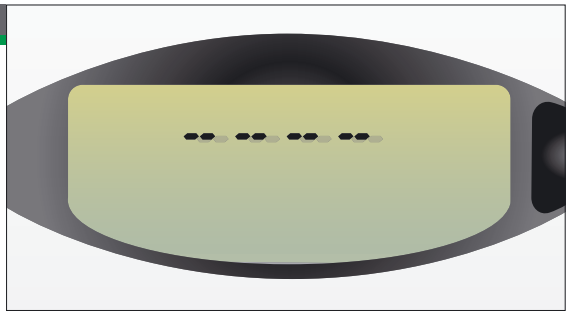
No ponga más de 2,0 kilos a la vez cuando esté agregando ingredientes con la función de tara. Si se excede este peso, la pantalla empieza a parpadear, indicando un sobrepeso **2**.

Antes de pesar o de usar la función de tara, asegúrese de presionar primero el botón de tara, ya que ello aumenta la precisión de la báscula.
Tenga cuidado de no mover el Thermomix durante el proceso de pesado.

Después de presionar el botón de tara el Thermomix permanece en función balanza durante 5 minutos, a no ser que se presione otro botón o que se gire el selector de velocidad. Pasados los 5 minutos, el Thermomix se cambia a la función de tiempo. Si se presiona de nuevo el botón de tara, se empieza un nuevo estado de función balanza de 5 minutos de duración.

La pantalla le dará una información valiosa cuando pese o agregue ingredientes.
Recuerde que el peso maximo es de 2 kg por proceso de adiccion.

1



2

Botones del tiempo y pantalla del tiempo
Si desea preparar o calentar alimentos en su Thermomix TM 31, observe la siguiente secuencia de pasos:

Paso 1: Seleccione un espacio de tiempo
Para ello, utilice los botones de tiempo para programar un tiempo de funcionamiento de hasta 60 minutos *3*.
Presione el botón **+** para aumentar el tiempo y el botón **–** para reducirlo. Para cambiar el tiempo gradualmente, presione el botón brevemente.
Presione el botón **+** sin soltarlo para aumentar rápidamente el tiempo, p. ej. *4*.

Selección del tiempo:
0 – 1 *minuto en incrementos de* **1 segundo**
1 – 10 *minutos en incrementos de* **30 segundos**
10 – 60 *minutos en incrementos de* **1 minuto**

Cuando la pantalla está puesta en cero, se puede programar directamente 1 minuto de tiempo pulsando el botón **–**. De este modo no tendrá que contar los incrementos de 1 segundo.

Posteriormente proceda como está indicado arriba.
Presione ambos botones simultáneamente para programar el tiempo visualizado a 00:00 *3*.

Paso 2: Seleccione una temperatura
(vea la pagina 30).
Seleccione la temperatura dependiendo de si los alimentos vayan a ser calentados o cocidos.
En caso contrario, proceda con el paso 3.

Paso 3: Gire el selector de velocidad
(vea la página 33).

Después de haber activado el selector de velocidad, el tiempo programado se descuenta progresivamente en pasos de 1 segundo hasta llegar a 00:00.

Cuando el Thermomix se programa sin temperatura, las cuchillas se paran después de concluido el tiempo programado. Una señal acustica suena para indicar que se ha completado la programaciòn.
Cuando el Thermomix se programa con temperatura, las cuchillas continúan girando a velocidad lenta después de concluido el tiempo programado.
Para apagar la señal acustica, gire el selector de velocidad a fin de devolverlo a ⟲ / ⟲.

Importante:
Para el calentamiento y cocción de alimentos es necesario programar un tiempo.

3

4

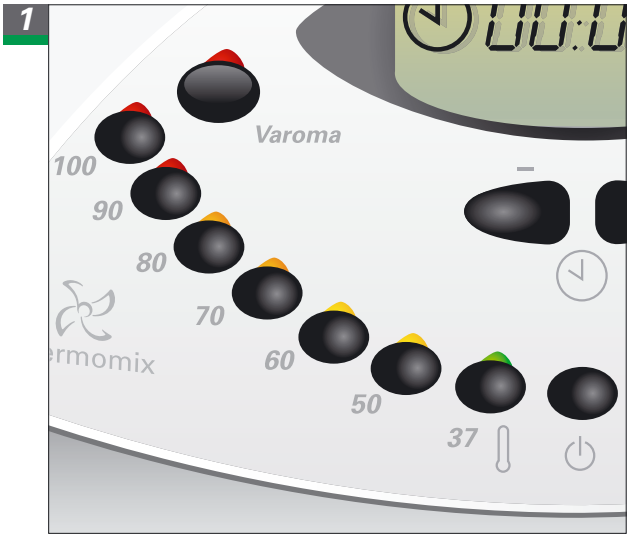
Ajuste del tiempo programado
El tiempo programado puede cambiarse en cualquier momento durante la preparación. Presione el botón **–** para reducir el tiempo, presione el botón **+** para aumentarlo. Si se gira el selector de velocidad a / antes de que concluya el tiempo programado, por ejemplo, para añadir otro ingrediente, la pantalla parpadeará, indicando el tiempo actual, hasta que se gire el selector de velocidades. De esta manera la preparación de alimentos se podrá continuar sin dificultad. Si desea terminar completamente el proceso de mezcla antes de que concluya el tiempo programado, presione simultáneamente los dos botones de tiempo. Esto hace que la pantalla deje de parpadear y usted puede pasar a programar nuevamente el tiempo. Si no se ha programado ningún tiempo y se ha seleccionado una velocidad el Thermomix dejará de funcionar automáticamente después de un período máximo de 60 minutos. Una vez concluya este lapso de tiempo, sonará una señal acústica.

Botones e indicadores luminosos de temperatura
Los botones de temperatura pueden ser utilizados para fijar una temperatura entre 37 °C y 100 °C (99 °F y 212 °F). Cada botón cuenta con una lámpara indicadora de color **1**, la cual parpadea después de que su respectivo botón haya sido presionado:

37 °C (99 °F) . . . . . **= verde**
50 °C y 60 °C (122 °F y 140 °F) . . . . . **= amarillo**
70 °C y 80 °C (158 °F y 176 °F) . . . . . **= naranja**
90 °C, 100 °C y
VAROMA (194 °F and 212 °F) . . . . . **= roja**

Los indicadores luminosos de temperatura son puntos de referencia.

Cuando se alcanza la temperatura programada durante la cocción, la lámpara indicadora deja de parpadear y cambia a función continua. Los indicadores luminosos muestran la temperatura que ha sido alcanzada durante el proceso de calentamiento. Por ejemplo, si se fija una temperatura de 90 °C (194 °F) la lámpara correspondiente empieza a parpadear. A medida que el Thermomix se calienta, las luces relativas a 37 °C, 50 °C, 60 °C, 70 °C y 80 °C (99, 122, 140, 158 y 176°F, respectivamente) se encienden una tras otra hasta llegar a 90 °C (194 °F). En este punto se cambia la luz pasando del estado de parpadeo al continuo. Los indicadores luminosos de temperatura son tan sólo una indicación de los valores. Si usted no desea cocinar o calentar alimentos, asegúrese de que ninguna de las luces indicadoras de color esté parpadeando. De otro modo, apague la función de calentamiento presionando el botón . Ello evita que los alimentos se calienten en el vaso si no es esto lo que se desea y se ha programado un tiempo.



Indicador de temperatura remanente
Si se reinserta el vaso aún caliente en la unidad central, la luz pertinente indicará su temperatura (sólo 1 lámpara en estado continuo, p. ej. *2* cuando la temperatura remanente es de 60 °C).
Si no se ha programado un tiempo, no será posible fijar una temperatura para calentar, cocinar y cocinar al vapor.
Por lo tanto, proceda siempre de esta manera: Empiece fijando el tiempo, luego escoja la temperatura y siga con la selección de la velocidad.

Inicio progresivo (por encima de 60 °C/140 °F)
Si se presiona el botón turbo o se activa el selector de la velocidad cuando la temperatura en el vaso sea de 60 °C (140 °F) o más *2*, el sistema electrónico aumentara progresivamente la velocidad impidiendo que los alimentos se salgan. Este inicio suave sólo funciona si los alimentos han sido calentados o cocinados en la Thermomix TM 31. Sólo así el sensor de temperatura puede medir la temperatura real correctamente y comenzar el calentamiento suave. Si utiliza el Thermomix TM 31 para procesar alimentos que no han sido previamente calentados o cocinados en la máquina (por ejemplo preparar una salsa de carne) solamente debe incrementar la velocidad lenta y gradualmente

⚠ ATENCIÓN

Peligro de quemarse por salpicadura de comida caliente
Nunca utilice el botón de turbo ni suba repentinamente la velocidad cuando esté procesando alimentos que no hayan sido previamente calentados en el Thermomix TM 31.

Ajuste suave del calentamiento
Las velocidades 2 y 3 han sido diseñadas como ajuste suave del calentamiento. Cuando se seleccionan estas velocidades, la temperatura irá aumentando poco a poco para que los alimentos se vayan cocinando suavemente.

2

Fijación de la temperatura Varoma
Si se selecciona el nivel *1* de temperatura Varoma, se pueden alcanzar temperaturas de más de 100 °C (212 °F), dependiendo de los ingredientes que se estén utilizando.
Durante 15 minutos a temperatura Varoma, se evaporan 250 gr. de agua o líquidos basados en agua.
La temperatura Varoma se utiliza para cocinar al vapor (ver página 20) y saltear ingredientes.

AVISO

Nunca ponga a calentar el vaso cuando esté vacío.

Selector de velocidad
Gire el selector de la velocidad para poner la Thermomix TM 31 en marcha. Estas son las velocidades con las que cuenta:

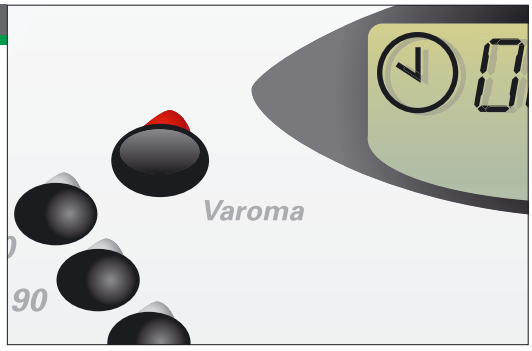
Denominación	Nivel velocidad	Revoluciones/ min.
Mezcla suave	⍦	40
Mezcla	1 – 3	100 – 500
Mezcla/ hacer puré	4 – 10	1.100 – 10.200
Mezcla turbo	Turbo	10.200

Mezcla lenta ⍦ (cuchara)
El ajuste *2* de mezcla lenta se puede seleccionar utilizando el selector de velocidad. En esta velocidad, los alimentos se mezclan suavemente de la misma manera que si usted los removiera periódicamente en una cacerola. Si se selecciona esta función, los alimentos no son triturados, sino que quedan en trozos grandes.

Remover
Utilice las velocidades bajas 1 – 3 para remover suavemente. ¡Estas son ideales para preparar deliciosos guisos!

Mezclar/Hacer puré
Utilice las velocidades de 4 a 10 *3* para cortar trozos grandes, medianos y pequeños y para mezclar y hacer puré.
Asegúrese de llevar progresivamente el selector de la velocidad hasta llegar a la posición deseada con el cubilete puesto. Esto impide que los alimentos salpiquen.

1



2

⚠ ATENCIÓN

Peligro de daños por escape de comida
Sujete el cubilete firmemente mientras utiliza el Thermomix TM 31 a velocidades media (3–6) y altas (7–10) o cuando presione el botón de turbo para picar o triturar comida fría.

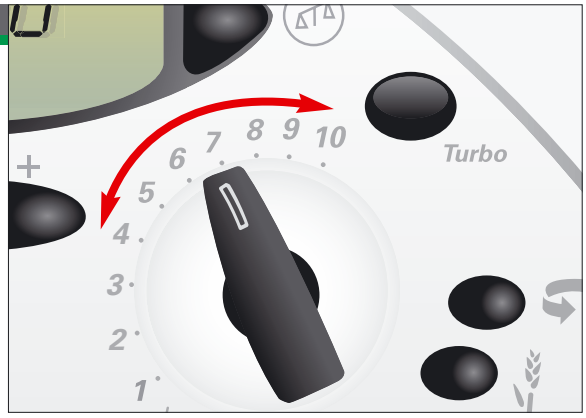
Botón turbo
Utilice el botón de velocidad turbo **4** para poner el Thermomix TM 31 a funcionar en velocidad máxima. La función turbo sólo funciona cuando el botón se presiona y sostiene en esta posición.

Si, por ejemplo, usted desea cortar en trozos grandes una gran cantidad de ingredientes, presione el botón turbo 3 ó 4 veces (repita según sea necesario).
De esta manera los ingredientes quedará uniformemente troceados.
La función turbo puede utilizarse cuando el selector de velocidad se ajuste a ⊡ o a la velocidad nivel 4 o más.
Cuando se ajusta el selector de velocidad ⊡, se activa la función de tiempo. No es posible utilizar la función turbo si se activa la función espiga ⊡ (para amasados).

⚠ ATENCIÓN

Peligro de quemarse por salpicadura de comida caliente
Nunca utilice el botón de turbo ni suba bruscamente la velocidad cuando procese alimentos que no hayan sido calentados en el Thermomix TM 31

3



4

Función giro a la derecha / giro a la izquierda
Presione el botón en el panel de control *1* para invertir la dirección de rotación de las cuchillas en el sentido contrario a las agujas del reloj. Es posible presionar el botón en cualquiera de las velocidades que se seleccione y con .
La operación giro a la izquierda es indicada por el símbolo en la pantalla. Para cambiar la operación de giro a la izquierda, presione el botón de nuevo.
Esta operación es ideal para remover suavemente alimentos exquisitos que no requieran ser troceados.

Función espiga (amasados)
Utilice esta función *2* para preparar masas de todo tipo.
Para activar este estado, ponga el selector de velocidad en y presione el botón en el panel de control.

Con ello se inicia la función espiga que procesa la masa de manera uniforme en el vaso. Esta es una imitación de un procedimiento especial de amasado que se usa en el oficio de la panadería para obtener una masa de alta calidad. La función espiga solo puede activarse si en contenido del vaso esta a una temperatura inferior a 60°C (140°F). Si la temperatura está demasiado alta, sonará una señal acústica.
Un dispositivo electrónico impide que opere el sistema de calentamiento, el botón Turbo y el botón de giro a la izquierda/derecha cuando se selecciona la función espiga, a fin de evitar un calentamiento accidental de la masa.

AVISO

Thermomix TM 31 se puede mover
Coloque su Thermomix TM 31 sobre una superficie limpia, sólida, uniforme y que no irradie calor de modo que no resbale. Mantenga una distancia suficiente del borde de la encimera para evitar que el Thermomix TM 31 se caiga.
Cuando amase o trocee alimentos, un ligero balanceo puede surgir en el vaso el cual, bajo ciertas circunstancias, puede provocar que todo el aparato se mueva. Por tanto, no deje la máquina sin atención mientras esté amasando ya que puede caerse de la superficie.

Cosas a recordar

Estado de reposo
Si el Thermomix TM 31 está conectado a la red eléctrica pero no está en uso (el selector de velocidades está en), se pone automáticamente en estado de reposo después de 15 minutos aproximadamente. La pantalla se apagará. Para reactivar la máquina, presione cualquier botón del panel de control. El estado de reposo se puede activar presionado el botón durante un par de segundos hasta que aparezca "OFF" en la pantalla. Ahora mismo se puede reactivar el Thermomix TM 31 presionando brevemente el botón .
En el estado de reposo, el consumo del Thermomix TM 31 es inferior a 1 watio.
Si no va a utilizar el Thermomix TM 31 por un período largo de tiempo, le recomendamos desenchufarlo de la toma de corriente.

Protección electrónica del motor
Todos los platos en el libro de recetas del Thermomix TM 31 han sido concebidos de tal manera que la protección del motor se accionara si no se observan todas las instrucciones. No obstante, aun cuando se excedan las cantidades, el motor está protegido por una función automática de encendido y apagado. En tales casos, la pantalla visualizará el mensaje de error "LOAd". Si el motor se apaga:
- ponga el selector de velocidad en
- retire el vaso de la unidad central,
- reduzca la cantidad contenida en el vaso y/o agregue algo de líquido,
- espere unos cinco minutos aproximadamente (tiempo de enfriamiento),
- vuelva a colocar el vaso,
- ponga de nuevo en marcha el Thermomix TM 31 utilizando el selector de velocidad.
- Si el mensaje de error "LOAd" persiste en la pantalla una vez pasado el tiempo de enfriamiento, consulte nuestro servicio postventa.

Primera utilización y altas cargas
Cuando vaya a usar el Thermomix por primera vez, éste puede tener el olor que suelen tener los electrodomésticos nuevos. Si se somete el motor a una carga pesada durante la preparación de alimentos, el motor se puede recalentar y empezar a oler. Además, existe la posibilidad de que el Thermomix se apague automáticamente. Todo esto no tiene mayor importancia y después del tiempo indicado de enfriamiento, el aparato volverá a funcionar perfectamente.

LIMPIEZA

Al igual que la vajilla o todo aparato de cocina nuevo, antes de usar el Thermomix TM 31 por primera vez, y tras cada uso, se debe limpiar a fondo – especialmente el juego de cuchillas, el vaso, la tapa del vaso y las juntas de estanqueidad.

Cómo limpiar el vaso y su tapa
Desmonte el vaso y el juego de cuchillas 1 así como la tapa del vaso y su goma 2 (pág. 13, 14, 16).

⚠ ATENCIÓN

Peligro de lesiones con las cuchillas
No toque los filos de las cuchillas, están muy afiladas. Toque la parte superior del juego de cuchillas para ponerlas o quitarlas

A continuación, limpie el vaso por dentro y por fuera (sin el juego de cuchillas) *1*, o bien en agua caliente con algún limpiador y una tela suave o en el lavavajillas. Tanto el juego de cuchillas, la espátula, el dispositivo de mezcla o mariposa, el cestillo, el cubilete y la tapa del vaso, así como los accesorios del VAROMA, se pueden limpiar de la misma manera.

Si la comida se pega en el vaso, utilice un limpiador especial para acero inoxidable.

Asegúrese de que los pines de contacto en la base del vaso estén siempre limpios y secos. Límpielos con un paño si es necesario. Le recomendamos que desmonte el vaso para limpiarlo, especialmente si lo lava en el lavavajillas.

Importante:
Nunca utilice objetos puntiagudos o afilados para la limpieza, ya que pueden dañar partes funcionales o afectar la seguridad del Thermomix.

1

Cómo limpiar el juego de cuchillas
Para limpiar el juego de cuchillas, sosténgalas debajo del grifo con las cuchillas apuntando hacia arriba, como se muestra en la foto **2**. A fin de facilitar la limpieza, utilice un cepillo o límpielas en el lavavajillas.

Importante:
No deje el juego de cuchillas en el lavavajillas por un periodo de tiempo muy largo, esto podria dañar las partes internas.

Monte cuidadosamente el juego de cuchillas en el vaso, incluida la junta de estanqueidad.

Cómo limpiar el VAROMA
Para limpiar el VAROMA lave el recipiente, bandeja y tapa cuidadosamente con agua jabonosa templada o en el lavavajillas.
Utilice un trapo suave y limpio y un producto no abrasivo para su limpieza **3**. Evite utilizar objetos afilados o estropajos metálicos, ya que ambas cosas producirán ralladuras.

Importante:
Todos los componentes se pueden lavar en el lavavajillas. Ponga las partes plásticas, especialmente la tapa del vaso, en la parte superior del lavavajillas para evitar que se deformen como resultado de las altas temperaturas. Algunos ingredientes, como el curry, el zumo de zanahoria y los que contienen ácido cítrico, pueden causar manchas. Limpie dichas sustancias de la tapa del vaso, de su junta de estanqueidad, de la espátula, del cestillo y de todas las piezas del VAROMA tan pronto como pueda. Cualquier mancha por residuo desaparece con el tiempo y no tiene ningún efecto para su salud o para el funcionamiento de estas partes.

2

3

Cómo limpiar la unidad central
Desconecte la máquina de la toma de corriente antes de limpiarla.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica
- Desconecte la máquina de la toma de corriente antes de limpiarla y si no va a utilizarse durante un espacio de tiempo prolongado.
- No sumerja el Thermomix TM 31 en agua ni utilice demasiada agua para limpiarlo. Límpielo sólo con un paño húmedo. No permita que entre agua ni suciedad dentro de la carcasa.

Frote la máquina con un trapo suave húmedo y con un producto de limpieza suave **1**. Utilice agua con moderación para evitar que entre la humedad dentro de la máquina.

Información adicional sobre limpieza
Algunas partes de plástico pueden perder un poco su color, pero esto no tendrá ningún efecto para su salud o para el funcionamiento de estas partes.

Si el vaso con la cuchilla, tapa del vaso y el cubilete están solamente un poco sucios, será suficiente con realizar una corta operación de mezclado para limpiarlos. Ponga un litro de agua aproximadamente en el vaso con unas gotas de algún producto de limpieza suave. Seleccione velocidad 5 ó 6 o presione varias veces el botón turbo. A continuación enjuague bien con agua y seque con un trapo limpio.

Para mejorar la ventilación mientras la máquina esté sin usar, no guarde el vaso con el cubilete puesto.

1

Notas para sus propias recetas

Utilice como guía recetas parecidas a las de los libros de cocina del Thermomix TM 31. Una elaboración fácil de entender, paso por paso, de sus recetas le facilitará la preparación de sus propios platos con el Thermomix TM 31.

Orden de los ingredientes
Cuando esté preparando platos siguiendo sus propias recetas, tenga en cuenta el orden de los pasos necesarios a seguir.

Pesar los ingredientes
Antes de pesar el primer ingrediente presione el botón y la báscula mostrará 0.000. Agregue su ingrediente.
Atención: ¡Nunca exceda la capacidad máxima de 2 litros del vaso!

Orden de funciones
Los mejores resultados los obtendrá teniendo en cuenta las indicaciones de los siguientes ejemplos: La selección del tiempo es necesaria si desea calentar alimentos. Para remover alimentos delicados utilice la operación giro a la izquierda .

Ejemplo: Para preparar platos delicados
Selección: 5 min./100 °C (212 °F)/ /velocidad 1

1. programe 5 minutos de tiempo
2. seleccione el botón 100 °C (212 °F) de temperatura
3. presione el botón
4. ponga el selector de velocidad en 1

Ejemplo: Cortando vegetales
Selecciones: 7 segundos/velocidad 5

1. programe 7 segundos de tiempo
2. gire el selector de velocidad a 5

Ejemplo: preparación de amasados
Selección: 2 min./ /

1. programe 2 minutos de tiempo
2. gire el selector de velocidad a
3. presione

Cortando en trozos y haciendo puré
Cuando vaya a trocear ingredientes o a hacer puré, programe primero un tiempo corto y compruebe los resultados. Si no ha logrado el resultado deseado prolongue el tiempo.

Tiempos de calentamiento
El tiempo de calentamiento depende de los siguientes factores:

- ***a*** temperatura inicial de los ingredientes a ser calentados
- ***b*** cantidad, peso y volumen de los ingredientes
  Atención: ¡Nunca exceda la capacidad máxima del vaso o del recipiente VAROMA!
- ***c*** la absorcion del calor de los alimentos a ser preparados
- ***d*** nivel de calentamiento
- ***e*** nivel de temperatura
- ***f*** empleo de accesorios (con/sin cestillo de cocción lenta/VAROMA)

Fallos en el funcionamiento

Error:	**Acción:**
No se pone en marcha	Verifique si el cable eléctrico está conectado correctamente y si la tapa está bien cerrada. Verifique si el Thermomix aún está en "estado de reposo".
No calienta	Verifique si se ha programado un tiempo y seleccionado una temperatura.
Se ha parado antes de terminar la operación	Vea la sección "Protección eléctrica del motor" en la página 35.
Fallo en la báscula	Verifique: cuando vaya a presionar el botón de tara, no toque la Thermomix; no hay nada recostado sobre ella; el cable no está en tension; los "pies" de la Thermomix están libres; la encimera está limpia, sólida, plana y no está vibrando; no resbala el Thermomix sobre la encimera.

Visualización de los errores:

Como característica especial, el Thermomix TM 31 le anunciará la causa del error en la pantalla. Si en la pantalla aparece el aviso "E.r", seguido por una cifra de dos dígitos, póngase, por favor, en contacto con el servicio técnico al cliente, autorizado por Vorwerk, indicando el contenido del mensaje (p.ej. E.r 53 = fallo en el sensor de temperatura), y si para solucionar el problema no ha bastado con desconectar el cable de la red y volver a poner en marcha la maquina.
Con respecto a "LOAd", consulte las notas en la página 35.

Los mensajes de "Error" que aparecen en la Thermomix se pueden borrar de la siguiente manera:

1. Desconectando el enchufe de la red:
   E.r 23, 28, 32, 38, 39, 70
2. b. Girando el selector de velocidad a y luego :
   E.r 22, 24-27, 29-31, 34-37, 51-69, OPEn, LOAd
3. A Resolver únicamente por el servicio técnico:
   E.r 71, 72

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica
Inspeccione su máquina y sus accesorios incluyendo el vaso regularmente para advertir posibles daños. Las piezas dañadas pueden implicar un peligro. Si detecta un daño, no utilice la máquina y contacte con el servicio de Atención al Cliente de Vorwerk o con un servicio técnico autorizado por Vorwerk.

Regulaciones legales

Para consumidores que viven en estados miembros de la CE:

Como propietario de un producto eléctrico o electrónico, usted no está autorizado por ley (de acuerdo con UE-Directiva 2002/96/EC del 27 de enero de 2003 sobre el desperdicio de equipos electrónicos o eléctricos y con las leyes nacionales particulares de los Estados Miembros de la Unión Europea que transformen esta Directiva) a disponer de este producto o de sus accesorios eléctricos/electrónicos como basura doméstica no clasificada. Usted utilizará las posibilidades designadas gratuitamente para su reciclaje.

Derechos de autor

Derechos de autor ©
Texto, diseño, fotografías e ilustraciones realizados por Vorwerk International Mittelsten Scheid & Co., Suiza. Quedan reservados todos los derechos.

En consecuencia, no está permitido reproducir, guardar en un sistema de recuperación, trasmitir o distribuir en cualquier forma – electrónica, mecánica, fotocopiada, grabada u otra – todo o parte del contenido de esta publicación sin la previa autorización de Vorwerk International Mittelsten Scheid & Co.

Garantía

PRODUCTO: Thermomix

DURACION: Vorwerk España M.S.L.,S.C Ofrece una garantía de **DOS AÑOS, desde la fecha de la compra.**

De manera excepcional, **Vorwerk** ofrece una garantía de **6 meses** desde la fecha de compra en caso de uso Profesional o Industrial.

Esta garantía cubre el coste total de las reparaciones a realizar durante dicho periodo, siempre que estas se realicen en un **Servicio de Asistencia Técnica Autorizado** por **Vorwerk**.

AMBITO: La garantía cubre los defectos de conformidad del producto, en España.

Para ello han de seguirse estrictamente las instrucciones dadas en los manuales de uso, publicaciones y páginas Web oficiales de Vorwerk.

EXCLUSIONES: La garantía no será aplicable en los siguientes casos:
- Averías y daños a personas, animales o cosas provocados por actos malintencionados, negligencia o uso inapropiado del producto por parte del cliente o terceros.
- Averías producidas por causas fortuitas o de fuerza mayor tales como fenómenos atmosféricos, geológicos, incendios y vandalismo.
- Averías causadas por elementos ajenos al producto.
- Uso o instalación de partes o accesorios no originales.
- Incorrecta instalación o mantenimiento del producto, todo ello de conformidad con las recomendaciones de uso recogidas en los manuales de instrucciones.
- Desgastes y deterioros producidos por el uso, y las piezas y/o operaciones necesarias para repararlos.

El coste de la reparación en estos casos será asumido completamente por el usuario.

ANULACION: Esta garantía quedará anulada si el aparato ha sido manipulado, modificado o reparado por personas o servicios técnicos no autorizados por **Vorwerk**.

ACREDITACION: Para hacer uso de esta garantía es imprescindible que el usuario acredite ante el Servicio de Asistencia Técnica autorizado por **Vorwerk, la fecha de compra** mediante la presentación **del contrato de venta del producto**.

Los derechos de que dispone el consumidor son los previstos en el RDL 01/2007 de 16 de noviembre. Esta garantía no afecta a dichos derechos.

En caso de reclamación, el consumidor puede acudir a cualquier Servicio de Asistencia Técnica Autorizado por **Vorwerk** o llamar al Servicio de Atención al Cliente 902 33 33 50. Asimismo puede contactar con nosotros:

Vorwerk España M.S.L.,S.C,
Avda. Arroyo del Santo, 5–7
28042 Madrid
Telf. 902 33 33 50

Vorwerk se reserva el derecho a hacer cambios y mejoras en sus productos sin incurrir por ello en ninguna obligación de incorporar dichas mejoras a los productos anteriormente vendidos.

Atención al cliente
Para información más detallada contacte con su presentador/a de Thermomix®, diríjase a www.thermomix.es o llame al servicio de atención al cliente 902 333 350.

Delegaciones

Producers address
Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG
Blombacher Bach 3
42270 Wuppertal
www.vorwerk-elektrowerke.de

Atención al cliente
Para información más detallada contacte con su presentador/a de Thermomix®, diríjase a www.thermomix.es o llame al servicio de atención al cliente 902 333 350.

VORWERK

Lo mejor de nosotros para su familia

Teléfono de atención al cliente: 902 33 33 50
www.vorwerk.es
www.thermomix.es

ID: 22788-4510 ES

Thermomix